



410780S-2026



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0008S-2026

裹粉预拌粉

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

河南博明食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、金洁。

H N

Q B

裹粉预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种为主要原料，添加小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、糯米粉、粳米粉、粘米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、马铃薯全粉、小麦胚芽片、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、玉米糝、魔芋粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、香葱粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻盐中的一种或几种）、食用葡萄糖、鸡肉粉、栀子粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、谷朊粉、乳粉、香辛料或粉（辣椒、芹菜籽粉、花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、香荚兰、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种）、陈皮、白芷、十三香、墨鱼粉、抗性糊精、面包糠、芝麻、乳清粉、乳清蛋白粉、植脂末、全蛋粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、海藻糖、水果粉、大蒜油、颗粒裹粉（淀粉、食用盐、白砂糖）、食品添加剂【复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、复配稳定剂（磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、糊精）、复配增稠剂（磷酸酯双淀粉、糊精、黄原胶）、生姜油、磷酸氢钙、维生素C、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、改性大豆磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、酶制剂（ α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、谷氨酰胺转氨酶（来源来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种）、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、辣椒红、香兰素、醋酸酯淀粉、卡拉胶、姜黄素、焦糖色、胭脂树橙、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、二氧化硅、双乙酰酒石酸单双甘油酯中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 糯米粉、粘米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、马铃薯全粉、小麦胚芽片、杂粮粉、粳米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 食用小麦麸皮（粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.8 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 豌豆淀粉、大米淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.17 栀子粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.18 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.20 幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.25 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 香辛料或粉、十三香、芹菜籽粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.30 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.33 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.36 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.38 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.39 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.40 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.41 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.42 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.45 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.47 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.48 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.51 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.52 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.53 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.55 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.57 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.58 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.59 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.61 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.62 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.63 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.64 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.65 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.66 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.67 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.68 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.69 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.70 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.71 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.72 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.73 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.74 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.75 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.76 墨鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.77 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.78 面包糠应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.79 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.80 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.81 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.82 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.83 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.84 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.85 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.86 颗粒裹粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.88 复配膨松剂、复配稳定剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.89 磷酸酯双淀粉应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.90 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.91 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.92 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.93 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.94 水果粉应清洁、卫生并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	粉状或含有少量颗粒	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,熟制后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
姜黄素 ^a (以姜黄素计), g/kg	≤ 0.25	SN/T 4890
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
胭脂树橙, g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a、该指标仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种为主要原料，添加小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、糯米粉、粳米粉、粘米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、马铃薯全粉、小麦胚芽片、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、玉米糝、魔芋粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、香葱粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、红薯淀粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻盐中的一种或几种）、食用葡萄糖、鸡肉粉、栀子粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、谷朊粉、乳粉、香辛料或粉（辣椒、芹菜籽粉、花椒、葱、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、香荚兰、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或多种）、陈皮、白芷、十三香、墨鱼粉、抗性糊精、面包糠、芝麻、乳清粉、乳清蛋白粉、植脂末、全蛋粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、海藻糖、水果粉、大蒜油、颗粒裹粉（淀粉、食用盐、白砂糖）、食品添加剂【复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、复配稳定剂（磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、糊精）、复配增稠剂（磷酸酯双淀粉、糊精、黄原胶）、生姜油、磷酸氢钙、维生素C、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、改性大豆磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、酶制剂（ α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种）、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、辣椒红、香兰素、醋酸酯淀粉、卡拉胶、姜黄素、焦糖色、胭脂树橙、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、二氧化硅、双乙酰酒石酸单双甘油酯中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉预拌粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南博明食品有限公司

H N

Q B